

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 13/06/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Etiquetas Segurança Alimentar Diárias Domingo 25x25mm, 1000 unidades

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE850862	<b>Modelo:</b>	N/D
<b>Marca:</b>	N/D	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Etiquetas de segurança alimentar diárias para Domingo, 25x25mm, com 1000 unidades. Essenciais para controlo HACCP e rotação de stock em cozinhas profissionais. Fáceis de remover.

## Descricao Completa

Assegurar a conformidade com as rigorosas normas HACCP é fundamental em qualquer cozinha profissional. Estas etiquetas de identificação alimentar diárias, especificamente para Domingo, permitem uma gestão visual e eficaz da rotação de stock (FIFO), simplificando a identificação da validade dos produtos e minimizando o risco de desperdício, com a conveniência de uma remoção limpa.

### etiquetas segurança alimentar diárias — Características Técnicas

<b>Dimensões da Etiqueta (LxA)</b>	25 x 25 mm
<b>Dia da Semana</b>	Domingo
<b>Cor</b>	Preto
<b>Unidades por Rolo</b>	1000
<b>Compatibilidade</b>	HACCP, recipientes de plástico, metal e vidro
<b>Idiomas</b>	Português, Espanhol, Inglês

### Aplicações Profissionais

Estas etiquetas são ideais para qualquer profissional do setor alimentar que necessite de uma organização rigorosa e conformidade com as normas. Para o proprietário de um snack-bar ou roulote, garantem um controlo rápido da validade dos ingredientes. O Chef Executivo de um restaurante de cozinha tradicional portuguesa ou uma pastelaria com confeção consegue manter a mise en place impecável, otimizando a rotação de produtos e minimizando o desperdício, mesmo durante o rush do serviço. São igualmente valiosas para cantinas, churrasqueiras e empresas de catering que gerem grande volume de stock.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A escolha destas etiquetas destaca-se pela sua funcionalidade e adesão a padrões de higiene. A codificação por cor específica para Domingo e o espaço para escrita manual da data facilitam a implementação de um sistema FIFO (First-In, First-Out) robusto. A compatibilidade com as normas HACCP é um pilar para a segurança alimentar, enquanto a sua formulação permite uma remoção fácil e limpa de recipientes de plástico, metal e vidro, sem deixar resíduos pegajosos, algo crucial para a eficiência da lavagem e reutilização.

## Perguntas Frequentes

---

### Como estas etiquetas auxiliam na conformidade com as normas HACCP??

*Estas etiquetas permitem uma identificação clara e padronizada do dia (Domingo) e da data de preparação/abertura, facilitando a aplicação do princípio FIFO (First-In, First-Out) e o controlo da frescura dos alimentos, aspetos cruciais para a segurança alimentar exigida pelo HACCP.*

### As etiquetas deixam resíduos nos recipientes após a remoção??

*Não, estas etiquetas são concebidas para serem facilmente removíveis de diversos tipos de superfície, como plástico, metal e vidro, sem deixar qualquer resíduo pegajoso, otimizando o processo de lavagem e higiene dos seus utensílios.*

### Quantas etiquetas de "Domingo" são recomendadas para um negócio de média dimensão??

*Um rolo com 1000 unidades é um bom ponto de partida para a maioria dos negócios de média dimensão. O volume de consumo varia, mas ter um rolo dedicado para cada dia da semana assegura uma cobertura eficiente para as operações de preparação e armazenamento.*

### Posso usar estas etiquetas em recipientes que vão ao frigorífico ou congelador??

*Sim, estas etiquetas são adequadas para utilização em recipientes que serão armazenados em ambientes refrigerados ou congelados. A sua aderência mantém-se eficaz mesmo sob baixas temperaturas, garantindo a legibilidade da informação.*

### As etiquetas são resistentes à humidade comum em cozinhas profissionais??

*Estas etiquetas são projetadas para o ambiente de uma cozinha profissional, o que inclui resistência a condições de humidade. No entanto, é sempre aconselhável aplicar a etiqueta numa superfície seca para garantir a máxima aderência.*